

## **RESPOSTA À IMPUGNAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90008/2024**

**IMPUGNANTE: INSTITUTO NACIONAL VERITAS DE CULTURA LTDA**

**CNPJ: 07.259.925/0002-81**

### **1. PREAMBULARMENTE**

Trata-se de **IMPUGNAÇÃO** apresentada pela empresa INSTITUTO NACIONAL VERITAS DE CULTURA LTDA quanto ao Edital do Pregão Eletrônico nº 90008/2024, cujo objeto é a seleção da proposta mais vantajosa visando à contratação de empresa especializada na prestação de serviços em alimentação e nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições, em atendimento aos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Manacapuru, campus Avançado Iranduba e campus Avançado Boca do Acre.

### **2. DA TEMPESTIVIDADE**

A empresa apresentou impugnação no dia 29 de julho de 2024, após o expediente às 18:30 do horário local, com data para abertura do certame agendada para o dia 02/08/2024. Como indica o art. 164, da Lei 14.133, *in verbis*:

Art. 164. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

Parágrafo único. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

A empresa enviou dentro do prazo legal para apresentação de impugnações, logo, tempestivamente.

### 3. ARGUMENTOS APRESENTADOS PELA IMPUGNANTE

Trata-se de licitação para contratação de empresa de prestação de serviços de preparos de refeições prontas para alunos e servidores do IFAM. A empresa apresenta argumentação acerca da qualificação técnica, e aponta a necessidade da inclusão de outras exigências. Passou-se à análise dos apontamentos apresentados:

em razão de clara ausência do cumprimento de exigências solicitadas nas especificações técnicas do objeto licitado, o que faz com fulcro no art. 164 e art. 67, § 1º e 2º da Lei 14.133/21, bem como no art. 5º, inciso XXXIV, alínea “a” da Constituição da República, pelas razões de fato e de direito a seguir aduzidas:

A exigência de qualificação técnica nos certames públicos, notoriamente, possui como finalidade comprovar que o licitante possui aptidão necessária para a realização da atividade pertinente ao objeto da licitação e, quando for o caso, o conhecimento técnico especializado e a capacitação operativa para cumprir o objeto do contrato. Entretanto, ao realizar atenta leitura do edital e demais anexos, percebemos na seção de qualificação técnica a ausência das exigências de comprovação por parte das licitantes dos seguintes documentos:

- 1- Apresentação de licença sanitária emitida pela Anvisa ou órgão da Vigilância Sanitária municipal, estadual ou distrital.
- 2- Registro ou inscrição junto ao Conselho Regional de Nutrição da empresa.
- 3- Apresentação de profissional de nutrição mediante carteira de trabalho, contrato de trabalho ou Contrato de prestação de serviços da nutricionista da licitante, apresentar no ato do certame.
- 4- Apresentação do Registro da nutricionista junto ao CRN competente.
- 5- 6- Manual de boas práticas.
- 6- 7- Alvará de Funcionamento
- 7- 8 - Cadastro no Cadastur

Deve-se ressaltar que a exigência do rol de documentos acima não se trata de mero excesso de formalismo, ao contrário, considerando que o objeto do certame é a contratação de prestadora de serviços que envolvem alimentos, a observação às normas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) significa garantir a todos o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Assim, requer a impugnante que o Ilmo. Sr. Pregoeiro e sua Colenda Equipe Técnica de Apoio, no uso de suas competências, entendendo e acatando os motivados argumentos deste arrazoado, procedam ao acolhimento da inserção da documentação apontada, no intuito de melhor atender ao interesse público e garantias constitucionais envolvidas na questão.

Por todo exposto, a alteração do edital é medida que se impõe para ampliar a competitividade o Certame e para garantia da segurança alimentar e nutricional, pelo que se requer sejam apreciados os argumentos apresentados,

para ao final acatar integralmente a presente Impugnação, determinando a inclusão das exigências necessárias.

A impugnante alega que se faz necessário exigir a licença sanitária emitida pela Anvisa ou órgão da Vigilância Sanitária municipal, estadual ou distrital, o registro ou inscrição junto ao Conselho Regional de Nutrição da empresa, a apresentação de profissional de nutrição mediante carteira de trabalho, contrato de trabalho ou Contrato de prestação de serviços da nutricionista da licitante; a apresentação do Registro da nutricionista junto ao CRN competente; o Manual de boas práticas, o Alvará de Funcionamento e o Cadastro no Cadastur. Tais exigências são analisadas sem deixar de se orientar pelos objetivos da presente licitação, e sua forma de execução, que é o preparo de alimentos, de forma geral lanches e refeições, já entregues prontas para o consumo de alunos e servidores.

#### **4. DA ANÁLISE DOS FUNDAMENTOS DA IMPUGNAÇÃO**

Conforme a LEI Nº 6.437, DE 20 DE AGOSTO DE 1977, que dispõe sobre as infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências,

Art . 10 - São infrações sanitárias:

I - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território nacional, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes:

IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:

Conforme a Resolução RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, tem a seguinte conformidade a saber, quanto à exigência de sua aplicação:

#### 1.2. Âmbito de Aplicação.

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: **manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo**, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

Ou seja, enquadra-se no caso da contratação do pregão impugnado. Além disso há a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação do Governo Federal com base na Resolução-RDC nº 216/2004 (<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>). Logo, quando se tratar de preparo de alimentos deve seguir a norma mencionada.

Ainda, segundo a ANVISA na Biblioteca de Normas (<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>) seguem as exigências para o preparo de alimentos:

1.20. Requisitos sanitários para misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para consumo RDC 719/2022 - Requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo. Alterada por: RDC 839/2023 - Comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes. RDC 839/2023 - Comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

E

1.22. Requisitos sanitários para café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos Tema Regulatório 3.28 da Agenda Regulatória 2024/2025: Atualização periódica da lista das partes de vegetais autorizadas para o preparo de chás e para uso como especiarias. RDC 716/2022 - Requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos. Alterada por: RDC 839/2023 - Comprovação de segurança e autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes.

## 5. CONCLUSÃO

Diante do exposto e após as análises cabíveis, preliminarmente, a impugnação foi analisada e acatará o pleito no que tange aos requisitos

- 1- Apresentação de licença sanitária emitida pela Anvisa ou órgão da Vigilância Sanitária municipal, estadual ou distrital.
- 2- Registro ou inscrição junto ao Conselho Regional de Nutrição da empresa.
- 3- Apresentação de profissional de nutrição mediante carteira de trabalho, contrato de trabalho ou Contrato de prestação de serviços da nutricionista da licitante, apresentar no ato do certame.
- 4- Apresentação do Registro da nutricionista junto ao CRN competente.
- 5- 6- Manual de boas práticas.
- 6- 7- Alvará de Funcionamento

Quanto ao Cadastro no Cadastur, não será acatado, pois o mesmo trata do O Cadastro de Prestadores de Serviços Turísticos (Cadastur), do Ministério do Turismo, é o cadastro de pessoas físicas e jurídicas que atuam no setor turístico. É obrigatório para Meios de Hospedagem, Agências de Turismo, Transportadoras Turísticas, Organizadoras de Eventos, Parques Temáticos, Acampamentos Turísticos e Guias de Turismo-MEI (Microempreendedor Individual). Outras atividades podem ser cadastradas em caráter opcional. O cadastro é regulamentado pela seguinte legislação:

- Lei do Turismo: Lei nº 11.771/2008.
- Lei das Agências de Turismo: Lei nº 12.974/2014.
- Decreto que regulamenta a Lei do Turismo: Decreto nº 7.381/2010.
- Lei do Guia de Turismo: Lei nº 8.623/1993.
- Portaria que regulamenta o cadastro: Portaria MTur nº 38/2021.

Portanto, a licitação que trata esta impugnação não precisa inserir tal exigência, correndo o risco de ferir o Princípio da Competitividade, citado no art. 5, da Lei 14133, podendo incorrer em frustração ao caráter competitivo. Portanto, o edital sofrerá as devidas alterações para se adequar à legislação pertinente, contudo sem acatar a exigência do CADASTUR.

---

Pregoeira